

2024

9

SEPTEMBER

# 元町クッキングクラス 今月のご案内

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
						1 staub50周年 マンスリー テーブル③ 「自家製カレーベーストを作ろう!」 ・11:00
2 staub50周年 マンスリー テーブル③ 「自家製カレーベーストを作ろう!」 ・11:00	3 スペシャルレッスン 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのビストロ料理」 ・11:30	4 staub50周年 マンスリー テーブル① 「秋のイタリアン」 ・11:00	5 staub50周年 マンスリー テーブル① 「秋のイタリアン」 ・11:00	6 staub50周年 ワークショップ ストウブ入門「焼く」 ・11:00	7 staub50周年 ワークショップ ストウブ入門「焼く」 ・11:00	8 staub50周年 ワークショップ ストウブ入門「焼く」 ・11:00
9 staub50周年 マンスリー テーブル② 「10cmココットで作るクリームパン」 ・11:00	10 staub50周年 マンスリー テーブル② 「10cmココットで作るクリームパン」 ・11:00	11 staub50周年 マンスリー テーブル① 「秋のイタリアン」 ・11:00	12 staub50周年 マンスリー テーブル① 「秋のイタリアン」 ・11:00	13 シャープニング レッスン(包丁研ぎ教室) 「鎌田先生に学ぶ包丁研ぎ」 ・11:00 ・14:00 staub50周年 マンスリー テーブル① 「秋のイタリアン」 ・11:00	14 staub50周年 マンスリー テーブル① 「秋のイタリアン」 ・11:00	15 staub50周年 マンスリー テーブル① 「秋のイタリアン」 ・11:00
16 staub50周年 マンスリー テーブル② 「10cmココットで作るクリームパン」 ・11:00	17 staub50周年 マンスリー テーブル② 「10cmココットで作るクリームパン」 ・11:00	18 staub50周年 マンスリー テーブル① 「秋のイタリアン」 ・11:00	19 staub50周年 マンスリー テーブル① 「秋のイタリアン」 ・11:00	20 staub50周年 ワークショップ ストウブ入門「焼く」 ・11:00	21 staub50周年 ワークショップ ストウブ入門「焼く」 ・11:00	22 staub50周年 ワークショップ ストウブ入門「焼く」 ・11:00
23 staub50周年 マンスリー テーブル② 「10cmココットで作るクリームパン」 ・11:00	24 staub50周年 マンスリー テーブル② 「10cmココットで作るクリームパン」 ・11:00	25 staub50周年 マンスリー テーブル① 「秋のイタリアン」 ・11:00	26 staub50周年 マンスリー テーブル① 「秋のイタリアン」 ・11:00	27 staub50周年 ワークショップ ストウブ入門「焼く」 ・11:00	28 staub50周年 ワークショップ ストウブ入門「焼く」 ・11:00	29 staub50周年 ワークショップ ストウブ入門「焼く」 ・11:00
30 staub50周年 マンスリー テーブル② 「10cmココットで作るクリームパン」 ・11:00						

クッキングクラスのお問い合わせ、ご予約はこちらから

ご予約

<https://airrsv.net/motomachi-cookingstudio/calendar>

お問い合わせ

045-228-7945 (直通) 045-228-7500 (店舗)

web



公式HP

公式LINE



レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF

5回分のお値段で6回分受講できるお得なチケット  
（¥27,500 税込）もございます。

## スペシャルレッスン

### 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのビストロ料理」

地元の方達に愛されるフレンチビストロ「マチノアカリ」のオーナーシェフ、八十川氏をお招きしたクラスです。優しくて丁寧なレッスンに定評があります。プロの味と技を是非お楽しみ下さい!(デモンストレーションクラス)

- ・前菜/エビのカクテル(クールブイヨンの作り方など)
- ・メイン/プレス風鶏胸肉のブレゼ(蒸し煮)
- ・デザート/チーズのタルト



定員: 10名  
参加費: 7,700円  
会員価格: 6,600円  
時間: 3.5時間  
(ご試食込み)

## マンスリー テーブル①

### 「秋のイタリアン」

マリネした鶏肉と秋野菜をSTAUBで香ばしく焼き上げます。玄米の風味とパルミジャーノは相性抜群!秋の根菜は10cmココットでほっくりと焼き上げます。マロン風味のデザートは食後にぴったり。

- ・チキンディアボラ・玄米のチーズリゾット
- ・里芋と蓮根のロースト バルサミコソース
- ・栗のパンナコッタ



定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 3時間  
(ご試食込み)

まとめ割対象

## マンスリー テーブル②

### 「10cmココットで作るクリームパン」

ラム酒の香る甘さ控えめのクリームパンを作ります。とっても美味しいカスタードクリームを手作りし、麺棒の使い方、包み方などパンの基礎も学びます。ご試食はSTAUBでサラミのオイル蒸しを作り、パスタサラダに。バジルドレッシングでいただきます。(お1人様:1コご試食、2コお持ち帰り)

- ・10cmココットで作るクリームパン・手作りカスタードクリーム
- ・STAUB de鶏ササミのオイル蒸しサラダ、バジルドレッシング



定員: 6名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 3時間  
(ご試食込み)

まとめ割対象

## マンスリー テーブル③ (アンコールレッスン) 「自家製カレーベーストを作ろう!」

冷凍保存もできるカレーベーストを手作りし、チキンカレーとクリーミー・エビカレーの2種類のカレーに展開します!スパイシーコロッケはナツツの食感がポイント!デザートは爽やかなヨーグルトプリンをキウイソースでいただきます。

- ・自家製カレーベースト(チキンカレー、クリーミーエビカレー)
- ・簡単ターメリックライス・ナツツ入りスパイシーコロッケ
- ・レモンヨーグルトプリン、キウイソース



定員: 8名  
参加費: 6,600円  
会員価格: 5,500円  
時間: 3時間  
(ご試食込み)

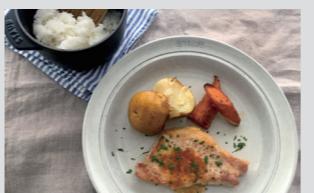
まとめ割対象

## ワークショップ

### ストウブ入門「焼く」

STAUBの基本的な使い方、お手入れ方法を学ぶクラスです。購入前に試してみたい方もどうぞ!メインとご飯はご自分の分を1人で調理できるので、細かいコツも分かります。

- ・豚肉のロースト(鍋の予熱・肉の焼き方)
- ・野菜のロースト(無水)
- ・おいしいご飯の炊き方



定員: 4名  
参加費: 5,500円  
会員価格: 4,400円  
時間: 2.5時間  
(ご試食込み)

まとめ割対象

## シャープニング(包丁研ぎ教室) 鎌田先生に学ぶ包丁研ぎ

合羽橋で100年続く包丁専門店3代目オーナー鎌田晴一先生が、刃物研磨の技術を丁寧にご指導します。「かまた刃研社」では予約開始数分で満席になり、数ヶ月待ちのレッスンです!参加者には、5,500円相当のツヴィリング純正砥石をはじめとしたシャープニングアイテムをプレゼント!

14日(土)11:00/14:00



定員: 8名  
参加費: 5,500円  
会員価格: 4,400円  
時間: 2.5時間

選べる  
プレゼント!

※表記の金額は全て税込み価格です。※会員価格:無料のロイヤリティカードをご入会いただくと、会員価格にてご利用いただけます。  
※入会金はございません。すべて単発でご参加いただけます。

# 2024 10 OCTOBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
1	2	3	4	5	6	
				staub50周年 マンスリー テーブル① 「おもてなしイタリアン」 ・11:00	シャーピングレッスン(包丁研ぎ教室) 「手塚先生に学ぶ包丁研ぎ・切り方(初級)」 ・11:00	
7	8	9	10	11	12	13
staub50周年 マンスリー テーブル① 「おもてなしイタリアン」 ・11:00	スペシャルレッスン 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのビストロ料理」 ・11:30	staub50周年 マンスリー テーブル③ 「STAUBで作るドイツ料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリー テーブル③ 「STAUBで作るドイツ料理」 ・11:00			
14	15	16	17	18	19	20
staub50周年 マンスリー テーブル① 「おもてなしイタリアン」 ・11:00	staub50周年 マンスリー テーブル① 「おもてなしイタリアン」 ・11:00		staub50周年 マンスリー テーブル④ 「STAUBで作るカンパニーユ」 ・11:00	staub50周年 マンスリー テーブル① 「おもてなしイタリアン」 ・11:00		
21	22	23	24	25	26	27
	staub50周年 マンスリー テーブル④ 「STAUBで作るカンパニーユ」 ・11:00		staub50周年 マンスリー テーブル② 「香港料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリー テーブル② 「香港料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリー テーブル② 「香港料理」 ・11:00	
28	29	30	31			
	staub50周年 マンスリー テーブル② 「香港料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリー テーブル② 「香港料理」 ・11:00				

クッキングクラスのお問い合わせ、ご予約はこちらから

ご予約

<https://airrsv.net/motomachi-cookingstudio/calendar>

お問い合わせ

045-228-7945(直通) 045-228-7500(店舗)

web



公式HP 公式LINE

## 元町クッキングクラス 今月のご案内

### スペシャルレッスン 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのビストロ料理」

地元の方達に愛されるフレンチビストロ「マチノアカリ」のオーナーシェフ、八十川氏をお招きしたクラスです。優しくて丁寧なレッスンに定評があります。プロの味と技を是非お楽しみ下さい!(デモンストレーションクラス)

前菜:ラクテール(キノコのマリネ)  
メイン:ブーランジェリー(バスケット風鶏もも肉の煮込み)  
デザート:イチジク・紅茶・ブランデーのケーキ



定員:10名  
参加費:7,700円  
会員価格:6,600円  
時間:3.5時間  
(ご試食込み)

### マンスリー テーブル① 「おもてなしイタリアン」

STAUBで焼いた豚肉のローストは驚くほどしっとり仕上がります。チーズ風味の揚げニヨッキはサワー・ディップと相性抜群!秋のフルーツは爽やかなサラダに。デザートのビスコッティはアレンジ無限大。  
・豚肉のSTAUBロースト、赤ワインバルサミコソース  
・サクモチ食感の揚げニヨッキ、サワー・ディップ添え  
・柿と生ハム、ルッコラの秋サラダ  
・木の実とオレンジピールのビスコッティ



定員:8名  
参加費:6,600円  
会員価格:5,500円  
時間:3時間  
(ご試食込み)  
担当:船曳

まとめ割対象

### マンスリー テーブル② 「香港料理」

香港で朝食に人気のお粥は、貝柱のだしを効かせてSTAUBでとろとろに煮込みます。

オープンで皮をカリカリに焼き上げるチキンは、下処理がポイント。ライスペーパーを使って作る点心はモチモチ食感。杏仁の風味が香る焼き菓子はおやつにぴったり。

・中華粥・クリスピーチキン・海老の蒸し春巻き・杏仁マフィン



定員:8名  
参加費:6,600円  
会員価格:5,500円  
時間:3時間  
(ご試食込み)  
担当:堀口

### マンスリー テーブル③ 「STAUBで作るドイツ料理」(10月11月共通メニュー)

ソーセージ生地をテリーヌ型に詰めて焼き上げるドイツ風ミートローフは、お肉のこね方がポイント。卵入りの生地から作るグラタンは、モチモチ食感のパスタととろけるチーズが相性抜群。ドイツの家庭で定番のスープは、レンズ豆の食感がアクセント。りんごはスパイスをたっぷりかけて焼き上げます。

・ドイツ風グラタン(ケーゼシュベツツレ)・レンズ豆とベーコンのスープ  
・焼きりんご、バニラアイス添え



定員:8名  
参加費:6,600円  
会員価格:5,500円  
時間:3時間  
(ご試食込み)  
担当:堀口

まとめ割対象

### マンスリー テーブル④ (アンコールレッスン) 「STAUBで作るカンパニーユ」

STAUBのココットでカンパニーユを焼いてみませんか?ブレンダーでこねるので初心者の方も安心!ご自身で作ったパンはお持ち帰り。カンパニーユで作ったタルティーヌのランチ付き。

・カンパニーユ・タルティーヌ2種  
(チキン&きのこのクリームソース/林檎&クリームチーズのキャラメルソース)  
・ブレンダーde簡単コーンスープ



定員:6名  
参加費:6,600円  
会員価格:5,500円  
時間:3時間  
(ご試食込み)  
担当:船曳

### シャーピング(包丁研ぎ教室) 手塚先生に学ぶ包丁研ぎ・切り方(初級) プレゼント!

食の専門学校レコードバンタン講師や飲食店のメニューードバイザーを務める手塚和久先生の「包丁研ぎと基本の切り方」レッスン! 参加者には5,500円相当のツヴィリング純正砥石をはじめとしたシャーピングアイテムをプレゼント!



定員:8名  
参加費:5,500円  
会員価格:4,400円  
時間:2.5時間

選べる  
手塚先生に学ぶ包丁研ぎ・切り方(初級) プレゼント!

初参加割

レッスン初参加の方は全レッスン1000円OFF

まとめ割  
対象

5回分のお値段で6回分受講できるお得なチケット  
(¥27,500 税込) もございます。

※表記の金額は全て税込み価格です。※会員価格:無料のロイヤリティカードをご入会いただくと、会員価格にてご利用いただけます。  
※入会金はございません。すべて単発でご参加いただけます。